

12 sentyabr 2025 – cil il

Fənn sillabusu

İxtisas 050120 - Texnologiya müəllimliyi

Fakültə: Təbiyyat

Kafedra: Texnologiya və texniki elmlər

I. Fənn haqqında məlumat:

Fənnin adı: Kulinariya

Kodu: İF - B 21

Tədris ili: II (2025-2026) Semestr : III

Tədris yükü: Auditoriya saati - 60 (30 saat müəhazirə, 30 saat seminar)

Tədris forması: Əyani

Tədris dili: Azərbaycan dili

AKTS üzrə kredit: 5 kredit

Məsləhət günləri və saati: V gün saat 13:00- 16:00

II. Müəllim haqqında məlumat:

Adı, soyadı, elmi dərəcəsi və elmi adı: m. F.E. Həşimli

Məsləhət günləri və saati: V gün, saat 13:00- 16:00

E-mail ünvanı: fhasimli@mail.ru

Kafedranın ünvanı: Lənkəran ş., Füzuli küç., 170.

III. Təvsiyə olunan dərsliklər, dərs vəsaitləri və metodik vəsaitlər:

1. Hüseynova L.M. "Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası": Dərslik /L.M. Hüseynova - Bakı: «İqtisad Universiteti» Nəşriyyatı, 2013, 413 s.
 2. Tağıyev M.M., Hüseynova L.M. İlaş məhsullarının istehsal texnologiyası. Bakı-2014. (Dərslik)
 3. Mustafayev N. Azərbaycan şirniyyatı. Bakı, Azərneşr, 1971.
 4. Qurbanov N.H., Ömarova E.M. İlaş məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Bakı, "İqtisad Universitetinin" nəşriyyatı, 2010.
 5. Əhmədov Ə.İ. Ərzaq malların əmtəəşünaslığı, Bakı, "Təfəkkür", 1996.
- Əlavə ədəbiyyat**
6. Çörək-bulka və unlu qənnadı məmulatları və taxıl məhsulları üçün 2000-2011-ci illər üçün qüvvədə olan standartlar.
 7. Ковалев Н.И. Органолептическая оценка пищи. М.: Экономика, 1968
 - Маслов Н.И., Запенина Н.В., Соколова Н.И. Производство восточных сладостей. М., « Пищевая промышленность», 1970.

IV. Prerekvizitlər: Fənnin tədrisi üçün öncədən başqa fənnin tədrisi vacib deyil.

V. Korekvizitlər: Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxta başqa fənlərin də tədris olunmasına zərurət yoxdur.

VI. Fənnin təsviri və məqsədi: Kulinariya fənni müxtəlif xörəklər bişirilməsinin rəşional üsul və qaydalarını öyrənir və nəinki dadlı, hətta sağılam, yeni insan orqanizmi üçün bütün zəruri qida maddələrini öz tərkibində saxlayan yeməklər hazırlanmasını məqsəd tutur. Fənn, milli mətbəxdə bişən xörəklərin, müxtəlif tortların, onların bəzədilməsinin, dondurulmuş desertlərin hazırlanmasının, ət və ət məhsullarından hazırlanan xörəklərin, mayalı, şəkərli, qat-qat xəmindən hazırlanan məmulatların hazırlanma qaydasını gələcək müəllimlər üçün, metodik baxımdan mükəmməl öyrənilməsinin, sadə üsullarla şərhini izah edir. İsti emalın əhəmiyyəti və üsullarından, xörəklərin hazırlanmasından, aşqarlı şorbalardan, tərəvəzin bişmə qaydalarından, sadə və mürekkəb qarnirlərdən, salatların və s. hazırlanmasından bəhs edir.

VII. Davamiyyətə verilən tələblər: Fənn üzrə semestr ərzində buraxılmış auditoriya saatlarının ümumi sayı Elmi Şuranın 16 may 2024-cu il tarixi qərarına uyğun olaraq davamiyyət meyarları nəzərə alınmaqla müəyyən olunmuş həddən yuxarı olduğu halda tələbə həmin fəndən imtahana buraxılmır və onun həmin fənn üzrə akademik borcu qalır.

VIII. Qiymətləndirmə: Tələbələrəin biliyi 100 ballı sistemlə qiymətləndirilir. Bundan 50 balı tələbə semestr ərzində, 50 balı isə imtahanda toplayır. Semestr ərzində toplanan 50 bala aşağıdakılar aiddir: 20 bal seminar və laboratoriya dərslərində fəaliyyətinə görə, 30 bal kollokvium nəticələrinə görə.

İmtahanda qazanılan balların maksimum miqdarı 50-dir. İmtahan biletinə bir qayda olaraq fənni əhatə edən 5 sual daxil edilir. Hər sual 10 bala qədər qiymətləndirilə bilər.

Qiymət meyarları aşağıdakılardır:

- 10 bal - tələbə keçilmiş materialı dərindən başa düşür, cavabı dəqiq və hərtərəflidir.
- 9 bal - tələbə keçilmiş materialı tam başa düşür, cavabı dəqiqdir və mövzunun mətnini tam aça bilir.
- 8 bal - tələbə cavabında ümumi xarakterli bəzi qüsurlara yol verir;
- 7 bal - tələbə keçilmiş materialı başa düşür, lakin nəzəri cəhətdən bəzi məsələləri əsaslandırma bilmir
- 6 bal - tələbənin cavabı əsasən düzgündür.
- 5 bal - tələbənin cavabında çatışmazlıqlar var, mövzunu tam əhatə edə bilmir.
- 4 bal - tələbənin cavabı qismən doğrudur, lakin mövzunu izah edərkən bəzi səhvlərə yol verir;
- 3 bal - tələbənin mövzudan xəbəri var, lakin fikrini əsaslandırma bilmir;
- 1-2 bal - tələbənin mövzudan qismən xəbəri var.
- 0 bal - suala cavab yoxdur.

Tələbənin imtahanda topladığı balın miqdarı 17-dən az olmamalıdır. Əks təqdirdə tələbənin imtahan göstəriciləri semestr ərzində tədris fəaliyyəti nəticəsində topladığı bala əlavə olunmur. Semestr nəticəsinə görə yekun qiymətləndirmə (imtahan və imtahanaqədərki ballar əsasında)

- 91 - 100 bal - əla (A)
- 81 - 90 bal - çox yaxşı (B)
- 71 - 80 bal - yaxşı (C)
- 61 - 70 bal - kafi (D)
- 51 - 60 bal - qənaətbəxş (E)
- 51 - baldan aşağı - qeyri-kafi (F)

IX. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam -intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülcək.

IX. Davranış qaydalarının pozulması: Tələbə Universitetin daxili nizam –intizam qaydalarını pozduqda əsasnamədə nəzərdə tutulan qaydada tədbir görülməli.

X. Təqvim mövzu planı: Mühazirə - 30 saat, Seminar - 30 saat. Cəmi 60 - saat.

S.No-i	Keçirilən <u>mühazirə</u> , seminar, məşğələ, laboratoriya və sərbəst mövzuların məzmunu	(Müh) Saat	(Sem) Saat	Tarix
1	Mövzu.Giriş.Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri.Meyvə-tərəvəzlərdən hazırlanan xörəklər. Plan: 1. Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri 2. Meyvə-tərəvəzlərin emalı zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər 3. Suda bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri 4. Az suda və öz şirəsində bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri 5. Qızardılmış kartof və tərəvəz xörəkləri Mənbə: [1,4,5]	2	2	
2	Mövzu.Yarmalar, paxlalılar və makaron məmulatlarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası 2.Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası 3.Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası Mənbə: [1,3,6]	2	2	
3	Mövzu:Kəsmikdən və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklər. Plan: 1.Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu 2.İliq və yarımberk bişirilmiş yumurta 3.Qayqanağın hazırlanması 4.Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu 5. Yumurtadan və kəsmikdən hazırlanan xörəklərin düzgün saxlanma rejimi Mənbə: [1,2]	2	2	
4	Mövzu.Ət və ət məhsullarından hazırlanan isti xörəklər. Plan: 1.Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası. 2. Qovrulmuş ət xörəkləri. 3.Qovrulmuş qoyun və dana ətinin hazırlanması. 4. Ətdən milli xörəklərin hazırlanması Mənbə: [1,2,3,4]	2	2	

5	Mövzu. Ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Bişirilmiş, pörtlədilmiş, az miqdar suda pörtlədilmiş ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər 2.Buxarda bişirilmiş toyuq yaxud cücənin hazırlanması 3.Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər 4.Toyuq ətindən şnitselin (nazirsayağı) hazırlanması	2	2	
6	Mövzu. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan xörəklər Plan: 1.Suda bişirilmiş balıq xörəkləri 2.Pörtlədilmiş balıq xörəkləri 3.Az suda pörtlədilmiş balıq 4.Qızardılmış balıq xörəkləri Mənbə: [1,4,7]	2	2	
7	Mövzu. Şorbaların hazırlanması və təsnifatı Plan: 1.Bulyonların hazırlanma texnologiyası 2.Aşqarlı şorbaların hazırlanma texnologiyası 3.Soyuq şorbaların hazırlanma texnologiyası 4.Milli şorbaların hazırlanması, tərtibi və süfrəyə verilməsi Mənbə: [1,3]	2	2	
8	Mövzu. Souslar, onların əhəmiyyəti, təsnifatı və hazırlanması Plan: 1.Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti 2.Qəhvəyi bulyon souslarının hazırlanması 3.Ət souslarının hazırlanması 4.Balıq souslarının hazırlanması Mənbə: [1,5,6]	2	2	
9	Mövzu. Soyuq xörək və qəlyanaltılarının hazırlanması Plan: 1.Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat 2.Acıq buterbrodların hazırlanması 3.Örtülü buterbrodların hazırlanması Mənbə: [1,7]	2	2	
10	Mövzu. Salatların və vineqretlərin növləri və hazırlanması. Plan: 1. Salatların növləri və hazırlanması 2. Göy salat və kartof salatının hazırlanması 3. Yay, paytaxt və bakı salatlarının hazırlanması 4.Vineqretlərin növləri və hazırlanması Mənbə: [1,2]	2	2	

11	Mövzu. Şirin xörəklərin hazırlanması Plan: 1. Təzə meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması. 2. Jele krem və mussun hazırlanması 3. Dondurmaların hazırlanması 4. Milli şirin xörəklərin hazırlanması Mənbə: [1,2,7]	2	2	
12	Mövzu. Meyvə-giləmeyvə və tərəvəzlərin konservləşdirilməsi Plan: 1. Kompotların hazırlanması 2. Mürəbbənin hazırlanması 3. Povidlonun hazırlanması 4. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması Mənbə: [1,2,3]	2	2	
13	Mövzu. Milli qənnadı məmulatlarının növləri və hazırlanması. Plan: 1. Azərbaycanın qədim şirniyyatları 2. Konfetoxşar Azərbaycan şirniyyatı, badam noğulu. 3. Şəkərbura, paxlava və rulətin hazırlanma texnologiyası. 4. Tortun hazırlanması və onun bəzədilməsi Mənbə: [1,2,4]	2	2	
14	Mövzu. Xəmərdən hazırlanan məmulatlar Plan: 1. Mayalı xəmirin hazırlanması 2. Mayalı xəmərdən olan məmulatların hazırlanması 3. Mayasız xəmirin hazırlanması 4. Mayasız xəmərdən olan məmulatların hazırlanması Mənbə: [1,2,5]	2	2	
15	Mövzu. Müalicəvi qidaların hazırlanma texnologiyası Plan: 1. Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti. 2. Müalicə qidalanmasında milli xörəklərin əhəmiyyəti 3. Duru pəhriz xörəkləri (I xörəklər) 4. Quru Pəhriz xörəklərinin hazırlanma texnologiyası Mənbə: [2,3,4]	2	2	
	CƏMI:	30	30	

XI. Fənn üzrə tələblər, tapşırıqlar:

Tələbə məhsulların ilkin emalını İsti emalının əhəmiyyətini və üsullarını, xörəklərin hazırlanmasını, aşqarlı şorbaların, tərəvəzlərin bişmə qaydalarını, sadə və mürəkkəb qarnirlərin, salatların və s. hazırlanmasını bilməli və bacarmalıdır.

XII.Fənn üzrə təlimin nəticələri:

- Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələrinin öyrənilməsi
- Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyasını öyrənmək
- Pörtlədilmiş və az suda pörtlədilmiş balıq xörəklərinin hazırlanmasının mənimsənilməsi
- Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası

XIII Tələbələrə fənn haqqında fikrinin öyrənilməsi:

XIV Birinci kollektiv sualları.

1. Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri. Meyvə-tərəvəzlərin emalı zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər
2. Az suda və öz şirəsində bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri
3. İliq və yarımberk bişirilmiş yumurta
4. Qovrulmuş ət xörəkləri. Qovrulmuş qoyun və dana ətinin hazırlanması
5. Qızardılmış balıq xörəkləri
6. Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
7. Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
8. Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
9. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
10. Qayğanağın hazırlanması
11. Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
12. Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası. Qovrulmuş ət xörəkləri
13. Bişirilmiş, pörtlədilmiş, az miqdar suda pörtlədilmiş ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər
14. Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər
15. Suda bişirilmiş balıq xörəkləri

İkinci kollektiv sualları.

1. Bulyonların hazırlanma texnologiyası
2. Aşqarlı şorbaların hazırlanma texnologiyası
3. Milli şorbaların hazırlanması, tərtibi və süfrəyə verilməsi
4. Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti
5. Balıq souslarının hazırlanması
6. Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat
7. Acıq və örtülü buterbrodların hazırlanması
8. Salatların növləri və hazırlanması
9. Yay, paytaxt və baki salatlarının hazırlanması
10. Təzə meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması
11. Kompotların hazırlanması
12. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması
13. Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası
14. Tortun hazırlanması və onun bəzədilməsi

xv. İmtahan sualları:

1 blok

1. Fənnin pedmeti, məqsədi və vəzifələri
2. Meyvə-tərəvəzlərin emalı zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər
3. Suda bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri
4. Az suda və öz şirəsində bişirilmiş kartof və tərəvəz xörəkləri
5. Qızardılmış kartof və tərəvəz xörəkləri
6. Yarma məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
7. Paxla məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası
8. Makaron məmulatlarından xörəklərin hazırlanma texnologiyası

2 blok

9. Yumurtadan və yumurta məhsullarından hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
10. İliq və yarımberk bişirilmiş yumurta
11. Qayğanağın hazırlanması
12. Kəsmikdən hazırlanan xörəklərin əhəmiyyəti və rolu
13. Yumurtadan və kəsmikdən hazırlanan xörəklərin düzgün saxlanma rejimi
14. Suda bişirilmiş ət xörəklərinin hazırlanma texnologiyası
15. Qovrulmuş ət xörəkləri. Qovrulmuş qoyun və dana ətinin hazırlanması
16. Ətdən milli xörəklərin hazırlanması

3 blok

17. Bişirilmiş, pörtlədilmiş, az miqdar suda pörtlədilmiş ev və ov quşlarından hazırlanan xörəklər
18. Buxarda bişirilmiş toyuq yaxud cücənin hazırlanması
19. Qızardılmış ev, ov quşlarından hazırlanan xörəklər
20. Toyuq ətindən şnitselin (nazirsayağı) hazırlanması
21. Suda bişirilmiş balıq xörəkləri
22. Pörtlədilmiş və az suda pörtlədilmiş balıq xörəkləri.
23. Qızardılmış balıq xörəkləri
24. Bulyonların hazırlanma texnologiyası

4 blok

25. Aşqarlı şorbaların hazırlanma texnologiyası
26. Soyuq şorbaların hazırlanma texnologiyası
27. Milli şorbaların hazırlanması, tərtibi və süfrəyə verilməsi
28. Qidalanmada sousların rolu və əhəmiyyəti
29. Qəhvəyi bulyonun hazırlanması
30. Ət souslarının hazırlanması

31. Balıq souslarının hazırlanması
32. Soyuq xörək və qəlyanaltılar haqqında ümumi məlumat
33. Acıq buterbrodların hazırlanması
34. Örtülü buterbrodların hazırlanması
35. Salatların növləri və hazırlanması
36. Göy salat və kartof salatının hazırlanması
37. Yay, paytaxt və baki salatlarının hazırlanması
38. Vineqretlərin növləri və hazırlanması
39. Təzə meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması
40. Jele krem və mussun hazırlanması

5 blok

41. Dondurmaların hazırlanması
42. Kompotların hazırlanması
43. Mürebbənin hazırlanması
44. Povidlonun hazırlanması
45. Meyvə-tərəvəzin duza qoyulması
46. Azərbaycanın qədim şirniyyatları
47. Konfetəoxşar Azərbaycan şirniyyatı, badam noğulu
48. Şəkərbura, paxlava və ruletin hazırlanma texnologiyası
49. Tortun hazırlanması və onun bəzədilməsi
50. Mayalı xəmirin hazırlanması. Mayalı xəmirdən olan məmulatların hazırlanması
51. Mayasız xəmirin hazırlanması
52. Mayasız xəmirdən olan məmulatların hazırlanması
53. Müalicəvi qidalanmanın əhəmiyyəti
54. Müalicə qidalanmasında milli xörəklərin əhəmiyyəti
55. Duru pəhriz xörəkləri (I xörəklər). Quru Pəhriz xörəklərinin hazırlanma texnologiyası

«Texnologiya və texniki elmlər» kafedrasının 12.09.2025-ci il tarixli iclasında təsdiq olunmuşdur (Protokol-1).

Fənn müəllimi:



m.F.E.Həşimli

Kafedra müdiri:



dos.R.F.Əliyev